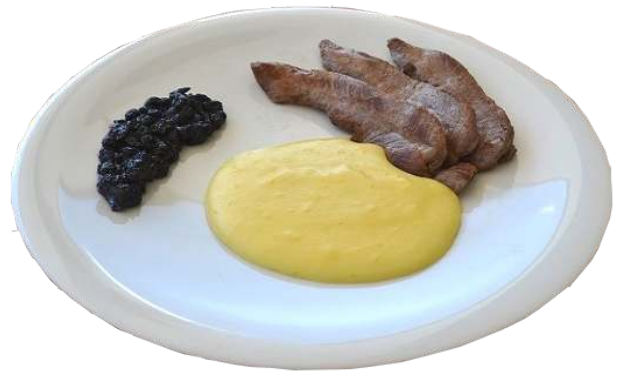




Les étapes de la recette

- **Laver** les myrtilles (si fraîches). Les **éponger** doucement et les **mettre** dans une casserole avec le sucre et un grand verre d'eau.
- **Laisser** cuire à feu vif un moment puis réduire le feu et **laisser compoter** en remuant régulièrement jusqu'à l'obtention d'une purée (**remettre** un peu d'eau si nécessaire).
- Pendant ce temps, **dénervez** les aiguillettes. Cela empêche les aiguillettes de se courber à la cuisson et rajoute de la tendreté à la viande.
- Les **faire revenir** rapidement dans une poêle préalablement chauffée avec un peu de graisse de canard. **Réserver**.
- **Déglacer** les sucs de cuisson avec un peu de vinaigre balsamique en raclant le fond de la poêle avec une spatule. **Verser** le reste de la sauce et bien **remuer**.
- **Dresser** les aiguillettes dans un plat ou bien à l'assiette après les avoir assaisonnées. **Ajouter** la sauce aux myrtilles.
- Vous pouvez **accompagner** d'une purée de pommes de terre ou de patates douces.
- **Servir** sans attendre.



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 16 aiguillettes de canard des Landes
- 400g de myrtilles fraîches ou surgelées
- 60g de sucre
- Vinaigre balsamique
- Graisse de canard
- Sel, poivre



20 min



2/5